

①⑨ 日本国特許庁 (JP)

①⑩ 特許出願公開

①⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—45836

⑤⑪ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/04

識別記号

庁内整理番号  
6760—4B

④③ 公開 昭和59年(1984)3月14日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑤④ ファイリング又はトッピング用成形食品

⑦⑫ 発明者 藤井真砂子

茅ヶ崎市浜見平9—2—506

②① 特 願 昭57—155612

①① 出 願 人 味の素株式会社

②② 出 願 昭57(1982)9月7日

東京都中央区京橋1丁目5番8号

⑦⑫ 発 明 者 向井明

鎌倉市七里ヶ浜東4—24—9

明 細 書

1 発明の名称 ファイリング又はトッピング用成形食品

2 特許請求の範囲

1. 天然増粘安定剤及び／又は合成糊料を保形性を与えるに十分な量■添加した流動性原料を単独で又は具と組合せて殺菌の前若しくは後、又は殺菌せずに包材に充填して成ることを特徴とするファイリング又はトッピング用成形食品。

2. 天然増粘安定剤がカラギーナン、ゼラチン及び寒天から選ばれた1種又は2種以上であることを特徴とする特許請求の範囲第1項記載のファイリング又はトッピング用成形食品。

3. 流動性原料が餡、ジャム又はソースであることを特徴とする特許請求の範囲第1項記載のファイリング又はトッピング用成形食品。

4. ツート状又は棒状に成形されて成ることを特徴とする特許請求の範囲第1項記載のファイリン

グ又はトッピング用成形食品。

3 発明の詳細な説明

本発明は、サンドイッチ、ホットドッグ、ピザパイ等のファイリング又はトッピング用に適した包装成形食品に関する。

餡やヤキソバ等の材料をはさんだ調理パンは非常に人気のあるメニューであるが、市販品を除き家庭で一般に調理されることは少なく、次のような問題点を抱えている。すなわち、

(1) ジャム、餡、カレー、ミートソース、ピザソース、ヨーグルト、ペースト等をパン類に使用する場合、パン、クラスト等にこれらの流動性を有する材料を塗ってそのままか、或はサンドイッチのように2枚以上のパンでサンドした形で供される。しかしながら、この場合、塗る手間がかかると共に粘性を有する材料を扱うために、ベタつき易く、調理器具等を汚したり、切り分けにくい等の取扱上の問題を有する。またジャム等を除き、そのままでは保存性が少ないこと並びにパンに塗

る程度の少量を調理することは手間がかかり、経済性もないこと等から、例えば、サンドイッチのバリエーションとして、或はいつでも食べたい時に手軽に家庭等で調製できる状況にはない。更にこれらの材料から水分がパン類に浸透してパン類がベタつき易く、弁当用その他で長時間放置すると食感、風味が損われる。

図 ヤキソバ、スパゲティ等の麺類、ツナ、サーモン、ビーフ、ポーク、チキンその他の肉、魚、野菜、果物をカットしたものその他の固形であるがまとまりにくい材料を用いる場合、はさみにくい、切り分けにくい等の問題点の他、食べる時に具がこぼれ易く、食べにくいことが挙げられる。また上記(1)と同様に調理の手間や経済性から、いつでも、気軽にこれらの材料を使用したサンドイッチ、オープンサンドイッチ、ホットドッグ等を調製できる状況にはない。

本発明者らは、以上の現状を踏まえ、フィリング又はトッピング用として、簡便性、取扱い性、食べ易さ、食感等における種々の問題点を解消し

- 3 -

れ自体で保形性を有するものは、本発明でいう流動性原料から除かれる。

使用する天然増粘安定剤及び合成糊料としては、ゼラチン、寒天、ベタチン、カラギーナン、グアガム、キサンタンガム、タマリンドガム、ローカストビーンガム、デンプン、カゼイン、CMC、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコールエステル、澱粉、穀粉その他天然の増粘安定剤、合成糊料の中から1種又は2種以上を使用する。これらの中、カラギーナン、ゼラチン又は寒天を単独で又は組合せて使用するか或はこれらとその他の天然増粘安定剤、合成糊料を併用することが、食感、風味及び形状保持上から好ましい。更に、カラギーナンの単独使用又は併用が保形性及び製造上、最も好ましい。

天然増粘安定剤及び／又は合成糊料の添加濃度は、目的とする食品の材料によってその至適範囲が異なるが、ゼラチン単独使用で2.0%以上～7.0%、好ましくは2.5～4.5%、カラギーナン単独使用で0.5～4.0%、好ましくは1.0～2.0%、

- 5 -

たものを開発すべく、鋭意検討を重ねた結果、天然増粘安定剤及び／又は合成糊料により保形性を付与し、一定形状に成形した食品とすることにより、フィリング又はトッピングとしての適性に優れた新しい形態の食品が得られるとの知見に至った。

本発明は、かかる知見に基づき完成されたものであり、即ち、天然増粘安定剤及び／又は合成糊料を保形性を与えるに十分な量添加した流動性原料を単独で又は具と組合せて殺菌の前若しくは後又は殺菌せずに包材に充填して成ることを特徴とするフィリング又はトッピング用成形食品である。

本発明でいう流動性原料には、餡、ジャム、カレーソース、ミートソース、ビザソース、ウスターソース、ドレッシングソース、マヨネーズソースその他調味成分を含有する各種ソース類、クリーム類、ペースト類、ヨーグルト、チーズ、果汁類、野菜ジュース類等が含まれる。粘度についても特に限定はなく、液状～半流動状のものまで含まれるが、例えば、プロセスチーズ等のようにそ

- 4 -

寒天単独使用で1.5～4.0%、好ましくは2.0～3.0%で、ゼラチン、カラギーナン、寒天と他の天然増粘安定剤及び合成糊料と併用する場合はゼラチン、カラギーナン、寒天の添加濃度はこれらの添加濃度よりも減ずる事が出来る。

天然増粘安定剤、合成糊料の添加時期は、包材に充填前にかつ流動性原料に均質に混合できる時期であれば、いずれの段階であってもよい。

本発明で使用される具としては、ヤキソバ、スパゲティその他の麺類、ツナ、サーモン、ビーフ、ポーク、チキン、チーズその他の肉、魚、野菜、果物等適当な大きさにカットしたものなどが挙げられ、固形の具であればすべてが対象となる。

本発明では、上記流動性材料を単独で又は具と組合せて包材に充填する。包材は、加熱殺菌を行う場合には耐熱性を有するものを使用する。加熱殺菌は、材料を包材に充填する前でも後でもよいが、好ましくは充填後である。例えば、餡の場合、スライス形状の包材に充填、密封し、70～100℃の湯中では20分間位加熱処理を行い、ヤキソバ

- 6 -

の場合、ウスターソース等をベースとするソースであえ、好ましくはpHを5.3以下に調製し、シート状又は棒状の包材に充填し、100～120℃下5分間程加熱処理する。殺菌条件は特に限定されないが、殺菌時の製品のpHを好ましくは4.5～5.5、更に好ましくは4.5以下に調整することが製品の品質維持上望ましい。

かくして得られた本発明のフィリング又はトッピング用成形食品は、包材から取出し易く、そのままパン、パイ生地等にのせる又ははさむことにより切り分け易く、かつ食べ易いサンドイッチ、ホットドッグ、ピザパイ、カナッペ等を提供でき、簡便性のある新規な形態の食品として、フィリング又はトッピング用途に広く適用することができる。

次に実施例により、本発明を更に説明する。

- 7 -

包装品を83℃の湯中で20分加熱殺菌した後冷水で室温迄冷却し製品とした。この製品はサンドイッチ用フィリング、オープンサンド、カナッペ、ピザに簡便に使用出来、食べ易い、取扱い性が優れているとの評価を得た。

#### 実施例 2

次の配合により第2図に示したような成型ホットドッグ用フィリングを調製した。

##### フィリングの配合

牛 挽 肉	2.4 kg
たまねぎ (みじん切り)	1.5 "
人 参 (みじん切り)	7 "
じゃがいも (みじん切り)	7 "
グリーンピース	6 "
カレーソース※	2.0 "
サ ラ ダ 油	3 "
食 塩	1.5 "
カラギーナン	1.5 "
ゼ ラ チ ン	1.5 "
水	1.5 "

##### ※カレーソースの配合

小 麦 粉	1.8 kg
ヘ ッ ト	0.3 "
サ ラ ダ 油	0.6 "
カ レ ー 粉	0.3 "
ビーフエキス	4.25 "
M S G	0.85 "
水	11.9 "

- 9 -

#### 実施例 1

次の配合により第1図に示したような成型サンドイッチ用フィリングを調製した。

ハ ム (短冊切り)	2.7 kg
たまねぎ (みじん切り)	2.0 "
人 参 (みじん切り)	5 "
グリーンピース	8 "
スウィートコーン	8 "
マヨネーズ	1.4 "
ワインビネガー	2 "
食 塩	0.3 "
マスタード	0.06 "
コ シ ョ ウ	0.04 "
カラギーナン	2.0 "
寒 天	0.6 "
水	1.3 "

カラギーナン、寒天を水に加えて膨潤させた後加熱溶解し、食塩、コシヨウ、マスタード、ワインビネガーを加えて混合した。次にハム、たまねぎ、人参、グリーンピース、スウィートコーン及びマヨネーズを加えて混合し、厚さ7%、縦110%、横100%の大きさのレトルトパウチに包装した。

- 8 -

ヘットとサラダ油を熱し、これに小麦粉を加えてよく混合してルーを作った後カレー粉を加えた。これに水、MSG、ビーフエキスを加熱溶解した液を加え加熱混合し、カレーソースを調製した。水にカラギーナンとゼラチンを加えて15分放置して膨潤させた後、加熱して溶解し、次いでカレーソースを加えて加熱混合し、サラダ油で別に炒めて食塩で調味しておいたじゃがいも、人参、たまねぎ、牛肉とグリーンピースも加えて加熱混合した。これを内径18%、長さ120%の円筒形のケーシングに詰め、110℃で3分加熱殺菌した後室温に迄冷却し、製品とした。本品ホットドッグの具に簡便に使用でき、食べ易さ、取扱い性が満足できるものであった。

#### 実施例 3

次の配合で第1図に示したようなパン用フィリングを調製した。

- 10 -

小豆つぶ餡	64 kg
オレンジマレード	15 "
カラギーナン	1.2 "
水	20 "

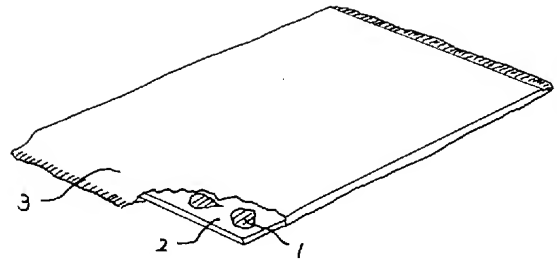
水にカラギーナンを加えて15分放置して膨潤させた後加熱溶解し、これに小豆つぶ餡とオレンジマレードを約60℃に加熱したものを加えてよく混合した。これを厚さ7%、縦110%、横100%の大きさのレトルトパウチに包装し85℃で20分加熱殺菌した後室温迄冷却して製品とした。本品はパン用フィリング、パン用トッピングに簡便に使用でき、味、風味的にも好まれた。

#### 4. 図面の簡単な説明

第一図及び第二図は本発明の実施例を示す。

1……具 2……ソース 3……アルミパウチ  
特許出願人 味の素株式会社

## 第一図



- 11 -

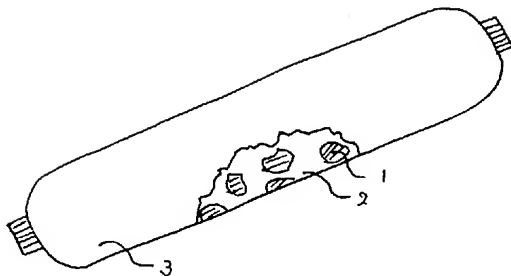
## 手続補正書

昭和57年10月6日

特許庁長官 若 杉 和 夫 殿



## 第二図



### 1. 事件の表示

昭和57年特許願第155612号

### 2. 発明の名称

フィリング又はトッピング用成形食品

### 3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所 東京都中央区京橋一丁目5番8号

名称 (006) 味の素株式会社

代表者 取締役社長 歌田勝弘



### 4. 補正命令の日付

自発

### 5. 補正により増加する発明の数

なし

### 6. 補正の対象

明細書の発明の詳細な説明の欄



7. 補正の内容

- (1) 明細書第7頁第3行、「100～120℃下」を「100～120℃で」と訂正する。
- (2) 明細書第10頁第12行、「本品ホットド」を「本品はホットド」と訂正する。

**DERWENT-ACC-NO:** 1984-103723**DERWENT-WEEK:** 198417*COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD*

**TITLE:** Prepn. of moulded food prodn. by  
adding thickener to fluid food  
material, filling into packing  
and sterilising

**INVENTOR:** FUJII M; MUKAI A**PATENT-ASSIGNEE:** AJINOMOTO KK[AJIN]**PRIORITY-DATA:** 1982JP-155612 (September 7, 1982)**PATENT-FAMILY:**

<b>PUB-NO</b>	<b>PUB-DATE</b>	<b>LANGUAGE</b>
JP 59045836 A	March 14, 1984	JA

**APPLICATION-DATA:**

<b>PUB-NO</b>	<b>APPL- DESCRIPTOR</b>	<b>APPL-NO</b>	<b>APPL-DATE</b>
JP 59045836A	N/A	1982JP- 155612	September 7, 1982

**INT-CL-CURRENT:**

<b>TYPE</b>	<b>IPC DATE</b>
CIPP	A23L1/05 20060101

**ABSTRACTED-PUB-NO:** JP 59045836 A

**BASIC-ABSTRACT:**

Food is prepd. by (a) combining natural viscosity-increasing agent and/or synthetic pasty substance in fluid material so that their amt. is sufficient to give form-holding property to the mixt., if necessary (b) adding further ingredients, (c) filling the mixt. into packages and (d) if necessary, heat-sterilising the filled packages.

Fluid food material is sweet bean jam, jam, sauce, cream, yoghurt, fruit juice, vegetable juice, etc. The heat-sterilisation is carried out before or after packaging the mixt. Natural viscosity-increasing agent and synthetic pasty substance used are gelatin, agar, pectin, carrageenan, guar gum, xanthane gum, starch, casein, CMC, sodium alginate, etc. Where gelatin is used alone it is used as 2.0-7.0% pref. 2.5-4.5% wt. Where carrageenan is used alone it is used as 0.5-4.0% pref. 1.0-2.0%. Where agar is used alone, it is used 1.5-4.0%, pref. 2.0-3.0%.

The moulded food has sheet- or bar-form corresp. to package and can be used as the filling or topping of sandwich, hot dog, pizza, etc. It can be easily cut and does not deteriorate the texture of bread, etc. with the water oozing out from filling or topping.

**TITLE-TERMS:** PREPARATION MOULD FOOD PRODUCE ADD  
THICKEN FLUID MATERIAL FILL PACK  
STERILE

**DERWENT-CLASS:** D13

**CPI-CODES:** D03-H01J; D03-H01K;

**SECONDARY-ACC-NO:**

**CPI Secondary Accession Numbers:** 1984-043907



**PAT-NO:** JP359045836A  
**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 59045836 A  
**TITLE:** FORMED FOOD FOR FILLING OR  
TOPPING USE  
**PUBN-DATE:** March 14, 1984

**INVENTOR-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
MUKAI, AKIRA	
FUJII, MASAKO	

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
AJINOMOTO CO INC	N/A

**APPL-NO:** JP57155612  
**APPL-DATE:** September 7, 1982

**INT-CL (IPC):** A23L001/04

**US-CL-CURRENT:** 426/575 , 426/576 , 426/577 ,  
426/578

**ABSTRACT:**

PURPOSE: To prepare the titled formed food having excellent handiness, handleability, takability and palatability, etc., by adding a natural thickening and stabilizing agent and/or synthetic paste to a fluid food raw material to

impart shape-retainability to the material, and filling the mixture optionally in combination with ingredient in a wrapping material.

CONSTITUTION: A fluid food raw material (e.g. sweetened bean paste, jam, curry sauce, etc.) is mixed with a natural thickening and stabilizing agent (e.g. carrageenan, gelatin, agar, etc.) and/or a synthetic paste (e.g. CMC) to impart shape-retainability to the material. The fluid material imparted with shape-retainability is optionally combined with ingredients (e.g. fried Chinese vermicelli, other vermicelli, cheese, etc.), and filled in a wrapping material before, after or without sterilization to obtain the objective filling or topping formed food. The formed food can be taken out of the packaging material easily, and gives an easily servable and takable sandwich, hot dog, pizza pie, etc. by topping on or inserting between the dough of bread, pie, etc.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio